



L'auberge du  
**CHEVAL BLANC**

Hôtel - Restaurant

**ENTREES**

**Langoustine  
Pied de cochon**

Variété de carottes et sabayon curry  
24€

**Asperges blanches  
de Sologne**

Ail des ours, mousseline à l'orange  
20€

**Tourte de volaille**

De la Faubonnière, morilles, porto blanc  
20€

**Huîtres Joguet**

Pochées, radis rose et d'hiver,  
mandarine  
22€

**PLATS**

**Agneau de 7 heures**

Aubergine et poirée, sauge  
28€

**Saint-Jacques**

Choux-fleurs, dulce  
32€

**Ris de veau doré**

Topinambours  
, salsifis  
38€

**Merlan de ligne**

Brocoli et yuzu, salicorne  
26€

**DESSERTS**

**Fromages**

Assiette de fromages régionaux  
**14€**

**Poire pochée**

Mousse cardamome, amande grillée  
14€

**Chocolat**

Soufflé chaud, glace liqueur de cacao  
14€

**Café**

Comme un tiramisu, biscuit cuillère,  
mascarpone  
14€



L'auberge du  
**CHEVAL BLANC**  
Hôtel - Restaurant

**MENU EN 4 SERVICES**

68€

**Asperges blanches de Sologne**

Ail des ours, mousseline à l'orange

**Merlan de ligne**

Brocoli et yuzu, salicorne

**Agneau de 7 heures**

Aubergine et poirée, sauge

**Café**

Comme un tiramisu, biscuit cuillère, mascarpone

Menu proposé jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner et pour l'ensemble de la table.

**MENU SURPRISE**

**En trois services**

46€

Laissez-vous guider selon les envies du chef lors d'un savoureux repas en trois temps.

**MENU ENFANT**

**3 services**

22€

Tourte, poisson ou volaille

Légumes et/ou pommes de terre, Poire pochée

Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou allergies.  
Prix nets en euros, TVA et services inclus.